



Продукти за 2 броя:

250 гр Маскарпоне

100 мл сметана 35%

3 с.л. пудра захар

5 + 5 гр желатин

400 мл бяло шампанско (подсладена вода с вкус на рози)

малки химически не третирани рози (само цветната част)

0,5-1 ч.л. есенция розова вода

Начин на приготвяне:

Поставете в 2 чинии прозрачно фолио.

Поставете в средата им 2 диска с диаметър 13 см и височина 7 см.

С помощта на ластик прикрепете фолиото към формите.

Залейте 10 гр желатин със студена вода.

Оставете го да набъбне за 10 минути.

Разтворете го на водна баня и леко охладете.

В купа смесете Маскарпонето, розовата вода и пудрата захар.

Разбийте сметаната до много меки върхове, добавете и нея.

Прибавете 1-2 с.л. от сместа към желатина.

Изсипете желатина към крема, разбъркайте.

Разпределете сместа във формите, заравнете и охладете докато желира 1-2 часа.

Почистете, измийте и подредете розите върху крема (използвайте само цветните листа, без зелената част).

Залейте останалия желатин със студена вода, оставете го да набъбне.

Разтворете го на водна баня и охладете.

Прибавете го към шампанското, разбъркайте.

Внимателно залейте розовите цветове с виното.

Не избързвайте, ако имате време направете това на части.
Добавете първо няколко лъжици, охладете, после повторете.
Поставете в хладилника до окончателно желиране - 2-3 часа.
Преместете формите в десертни чинии.
С горелка внимателно загрейте стените им.
Извадете формите и поднесете десерта.

